

# DFM 930 CHAUD DEVANT 2020

## «Les Bons Petits Plats de Francette»

### MARBRÉ CHOCO-POTIMARRON

Préparation : 15min, Cuisson : 50min, Pour : 6 Personnes.

Ingrédients : 200g de farine type 55, 170g de potimarron, 1,5 cuillères à café de levure chimique, 180g de sucre, 100g de beurre mou + un peu pour le moule, 4 œufs, 4,5cl de lait, 1 cuillère à café rase d'épices, 20g de cacao amer, 20g de graines de courge.

Ustensile : 1 moule à cake de 21cm.

Réalisation : Épluchez le potimarron et détaillez-le en morceaux. Faites-le cuire 15min à la vapeur. Réduisez-le en purée à l'aide d'une fourchette.

Tamisez ensemble la farine et la levure. Dans un récipient, fouettez le beurre avec le sucre. Ajoutez les œufs un par un, puis le mélange farine-levure. Mélangez bien puis versez le lait. Divisez la pâte obtenue en deux. Incorporez la purée de potimarron et les épices dans l'une, et le cacao amer dans l'autre.

Préchauffez le four à 200°C

Beurrez un moule à cake. Garnissez-le en alternant les couches de pâte au chocolat et de potimarron. Parsemez le dessus de graines de courges  
Enfournez pour 35 à 40 min, en baissant la température du four à 180°C au bout de 10mn.

Laissez refroidir le cake avant de le démouler.

Bon à savoir : si le cake dore trop vite, couvrez-le d'une feuille de papier aluminium